

カレーのスペシャリスト 東京カリ～番長監修
全国のカレーファンに贈る渾身の一皿

「SPICE LOVERS グリーンカレー HOT」
「SPICE LOVERS キーマカレー 中辛」
「SPICE LOVERS スパイスチキンカレー 中辛」
2月8日 新発売



エスビー食品株式会社は、「本格的なスパイス感」が特徴のレトルトカレー「SPICE LOVERS」シリーズより「グリーンカレー HOT」「キーマカレー 中辛」「スパイスチキンカレー 中辛」を新発売します。

■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2021年2月8日
- ・お客様からの問合せ先 : 0120 (120) 671
- ・商品仕様 :

品名	内容量	荷姿	希望小売価格 (税別)
SPICE LOVERS グリーンカレー HOT	180 g	5×6	300 円
SPICE LOVERS キーマカレー 中辛	150 g		
SPICE LOVERS スパイスチキンカレー 中辛	180 g		

■商品の特徴

・プロフェッショナルの知見とプロフェッショナルの技術の融合

カレー作りのスペシャリストの知見と、当社の技術を掛け合わせることで、「日本人の嗜好に合わせた本格感のある味わい」と「化学調味料無添加」を実現しました。

《SPICE LOVERS グリーンカレー HOT》

チキンと魚醤の旨みに、ココナッツミルクのコク、パクチーやバジルのフレッシュなハーブとレモンガラスの爽やかな香りが爽やかに香るグリーンカレーです。

食べ応えのある穂先たけのこのスライスと大ぶりの鶏もも肉を計 40g 使用しました。

《SPICE LOVERS キーマカレー 中辛》

焙煎したクミンやフェネルの芳醇な香りにカルダモンの爽快感を付与しました。

具材に豚挽き肉と鶏挽き肉、黒いんげん豆の食感や味わいの異なる素材を使用することで、食べ進めるごとの変化を楽しめるキーマカレーです。

《SPICE LOVERS スパイスチキンカレー 中辛》

ソテー・ド・オニオンの甘みとトマトの酸味、ヨーグルトやココナッツで仕上げたソースに、大ぶりの鶏もも肉を 42g 使用。テンパリング*1したクミンやマスタードシードの香り立ちと、カルダモンの華やかな香りが楽しめるスパイスチキンカレーです。

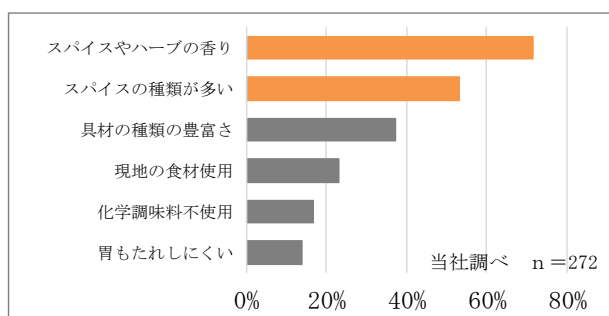
*1 テンパリング…ホールスパイスを油で熱し、スパイスの香りを油に移していく作業

■商品化背景

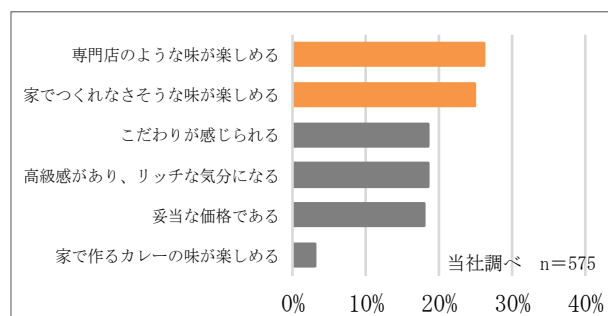
・「プロの味わい」に対する価値の高まり

消費者がインドカレーやエスニックカレーに求めるものとして「スパイスやハーブの本格感」が魅力の柱として存在しています。また、購入時においても「専門店の味わい」「家では作れない味わい」を重視しており、スパイスやハーブの効いたお店のような本格的な味わいを求めています。

○インド・エスニックカレーの魅力点



○インド・エスニックカレーの購入重視点



○監修 東京カリ～番長について



東京カリ～番長
リーダー 伊東 盛氏



幅広いジャンルのカレーを提案する出張料理人集団。
20年以上にわたり、全国の様々なイベントでヒト・モノ・コトとコラボレートしながら、カレーやスパイス・ハーブの魅力を発信し続けている。

○東京カリ～番長のこだわり

グリーンカレー

香り立つハーブの鮮やかな緑色のソースに、鮮烈な辛さの青唐辛子を利かせる

キーマカレー

「焙煎」をキーワードに強焙煎したクミンの香りで挽き肉の旨みを引き立てる

スパイスチキンカレー

あえて配合をシンプルにすることでカルダモンやコリアンダーなどの芳醇な香りを活かす



日本のカレー界を代表するスペシャリストの知見や技術を取り入れることで、日本人の嗜好と本格的なスパイスの融合した本格インド・エスニックカレーを提案し、さらなるレトルトカレー市場の活性化を図ります。

●お問い合わせは、エスビー食品株式会社 広報・IR 室まで●

〒104-0032 東京都中央区八丁堀 1-3-2 八丁堀ハーブテラス

TEL. 03-6810-9790

<https://www.sbfoods.co.jp/>